

農林物資規格調査会部会議事概要

日時：平成18年1月26日（木）

14：00～16：30

場所：農林水産省第二特別会議室

○風味調味料 J A S 規格、品質表示基準（改正）	1 項
○凍豆腐品質表示基準（改正）	3 項
○乾燥マッシュポテト品質表示基準（廃止）	5 項
○さくらんぼ砂糖漬け品質表示基準（廃止）	6 項
○アイスクリーム品質表示基準（廃止）	6 項

開 会	
（宮地委員、加藤委員、土橋委員が欠席）	
水田課長	（挨拶）
風味調味料	
畑江部会長	議題（1）の風味調味料の日本農林規格の改正、関連する（2）のアの風味調味料品質表示基準の改正について、事務局より説明願います。
島崎課長補佐	（風味調味料の日本農林規格（改正案）及び品質表示基準（改正案）について説明）
畑江部会長	ご質問やご意見などがありましたら、お願いします。
松浦委員	確認ですが、名称規制に関して加工食品品質表示基準の別表4から削除することについて、グルタミン酸ソーダとかにくん液等のフレーバーを付けた商品が風味調味料として出回ったとしても、それは問題にならないだろうということでしょうか。
島崎課長補佐	グルタミン酸ソーダにフレーバーだけを付けて名称を風味調味料とした場合、加工食品品質表示基準の一般誤認防止ルールで対応できると言うことです。

松浦委員	風味調味料として表示できるということにはならないということで、よろしいですか。
島崎課長補佐	そういうことです。
畑江部会長	他にはいかがでしょうか。
河道前委員	煮干とびうおの粉末を使用した場合も「風味調味料（煮干し）」と記載することになるのですね。 J A S 規格について、でんぷん及びデキストリンとして 2 % 以下となりましたけれども、デキストリンだけを確認できないのでしょうか。
島崎課長補佐	風味原料として使われている魚類について工場から聞き取り調査をした結果、とびうおも入っていたことを踏まえたものです。ただ、括弧で魚種の種類を表示できるのは 8. 3 % 以上含む場合ですが、これに該当するのは、かつおの場合がほとんどです。 とびうおは九州では高級品としてとらえられております。
畑江部会長	「やきあご」といわれているのが、とびうおですよ。
島崎課長補佐	デキストリンの分析は困難なため、今回は社会的検証によることとしました。現在はでんぷんとデキストリン等を含めて賦形剤として規定していますが、基準が定められているのはでんぷんだけです。これを、改正案ではでんぷん及びデキストリンについての基準としたものです。実際はどちらか一方を使用しているケースが多いようです。
河道前委員	食塩と糖が合わせて 6 5 % 以下、水分が大体 1 % 前後、でんぷんが 2 % 以下で他は調味料と風味原料となります。風味調味料の定義「調味料及び風味原料に砂糖、食塩等を加え」からすれば、調味料と風味原料が一番多く、次が砂糖、食塩などと思うのですが、実態はどうでしょうか。
内藤委員	風味調味料（かつお）の商品のコピーを持ってきました。 一つは、食塩、調味料、要するにアミノ酸、有機酸、核酸、それから糖類（ぶどう糖、砂糖）、風味原料、そしてかつお節粉末と記載されています。もう一つは、調味料（アミノ酸等）、食塩、風味原料（か

つお節粉末、かつおエキス)、乳糖、砂糖、酵母エキス、と記載されています。

調味料と風味原料が一番多いのかと思ったら、食塩が一番多い製品もあるんですね。

島崎課長補佐

レシピは各社によって異なりますが、おおよそのレシピでは、最も多いのが食塩の大体34%、グラニュー糖が20%、乳糖が11%、かつお節が10%、グルタミン酸ソーダが17%というところですね。食塩分が一番多いということになるかと思います。

畑江部会長

食塩分は薄めたときにちょうど良い濃度になるように入っているかと思います。

河道前委員

定義の中での順番との関係で問題はないと考えて良いわけですね。

島崎課長補佐

定義で順番を定めているわけではなく、問題はないと考えている。

内藤委員

名称規制に関し、加工食品品質表示基準の別表4から削除すると、調味料や風味原料の一方がなくても風味調味料と記載していいのでしょうか。

島崎課長補佐

加工食品品質表示基準第4条(1)ただし書きの観点からは書くことが可能ですが、4条(1)前段で規定している「一般的な名称」に該当するか否かの判断は行政側で行います。明らかに一般的な名称と異なり消費者が誤認をしてしまうということであれば、名称としてふさわしくないということになります。調味料を使用しない商品に風味調味料と記載しても、消費者に誤認を与えることにはならないと考えています。

畑江部会長

色々ご意見頂きましたけれども、事務局案をご了承頂いたと考えてよろしいでしょうか。その旨JAS調査会に報告します。

凍豆腐

畑江部会長

議題(2)のイの凍豆腐品質表示基準の改正につきまして、事務局より説明願います。

島崎課長補佐

(凍豆腐品質表示基準(改正案)について説明)

畑江部会長	ご意見ご質問などございますか。森田委員。
森田委員	定義のところですが、「凍結し」と「解凍し」の間に、「熟成し」が入りましたが、凍ったまま放っておくということでしょうか。熟成というと、たんぱく質が分解してアミノ酸となる等の変化が起きているのかなと思うのですが。
島崎課長補佐	私どもの調査では、凍結するのに5、6時間かけまして、その後－2、3℃で20日前後おきます。用語について議論し「熟成」としました。
檀原委員	凍豆腐の組合の檀原でございます。凍り豆腐を作る過程で熟成という行程が一番重要です。3週間は凍らせたまま－2、3℃の温度に保って、もやと呼んでいる大きな倉庫や冷凍庫中でずっとねかせておくと、生の豆腐が凍結変性により独特のスポンジ状の組織となります。凍り豆腐はたんぱく質が多いのですけれども、氷以外の部分がさらに濃縮され、たんぱく質を構成しているアミノ酸同士が結合しやすくなります。熟成は外すことのできない重要な行程であることから、追加するようにお願いをしました。
畑江部会長	－2、3℃での凍結は、普通の冷凍とは違い、氷が水になったり溶けたりする、かなり不安定な状態です。凍らない部分が濃縮されたたんぱく質が変性するというような変化が起こります。ただの凍結とは意味が違うことから、熟成としたのだと思います。
森田委員	名称規制に関して加工食品品質表示基準別表4から削除することについて、先ほどの風味調味料と同様、凍豆腐も削除していいと思います。ごまとか海藻入り、調味料を添付した商品がありますが、最初から調味料がしみこませてあり、それを適量の水でスプレーしたらぱっと戻る商品もあり得ます。チルドコーナーに味が付いていて賞味期間がすごく短い凍豆腐がおいてあり、凍り豆腐とは書けないためでしょう、おそうざいと書いてありました。凍豆腐は、給食に使われる頻度が少ないなどあまり一般的でないことから、これらの商品に凍り豆腐と書けるようになることはいいことだと思うので、別表4から外すことについては異議がございません。
小坂委員	名称として、凍り豆腐、こうや豆腐又はしみ豆腐のいずれかを記載する、周辺商品にもこれらの名称を記載できるということですね。漢字の「高野」は使用できないのでしょうか。

島崎課長補佐	おっしゃるとおりです。「高野」と漢字で書くと、高野山のイメージが強いことからひらがなとしました。「凍み」についても漢字では読みにくいことから、ひらがなとしました。
内藤委員	昔は屋外に出しておき、凍ったり溶けたりしながら熟成していくと聞いていたのですが、今の冷凍庫を使っても、昔の変性と変わることはないですか。
檀原委員	今は完全に管理されたもやの中で熟成しています。屋外は天候に左右されます。一部の佐久の方は農家で軒先に吊して熟成しております。東北にもあります。これらは、我々の行っている凍結変性ほど完全ではないかもしれません。
内藤委員	味に違いはないのでしょうか。
檀原委員	一般的に天然のものの方がきめが荒く、メーカー品の方がきめが細かいです。
内藤委員	最近の商品は昔とだいぶ違い、きめ細かいと思っていました。
畑江部会長	他にご意見がないようでしたら、ご了承頂いたということによろしゅうございましょうか。ありがとうございます。事務局案を了承したことをＪＡＳ調査会に報告させていただきます。

乾燥マッシュポテト

畑江部会長	議題（２）のウの乾燥マッシュポテト品質表示基準の廃止について事務局より説明願います。
島崎課長補佐	（乾燥マッシュポテト品質表示基準（廃止案）について説明）
畑江部会長	ありがとうございました。ただ今のご説明にご質問ご意見などございましたら、お願いいたします。
内藤委員	ただ今の説明ですと、業務用がほとんどで私達が家庭で使うということは無いのことですが、私もかなり前は使った覚えがあるのですが、最近はスーパーでも見たこともないので廃止してもよろしいのではないかと思います。

畑江部会長 他にはございませんか。それでは乾燥マッシュポテトの品質表示基準の廃止についてご了解頂きましたので、その旨 J A S 調査会の総会に報告させていただきます。ありがとうございました。

さくらんぼ砂糖漬け

畑江部会長 議題（２）のエのさくらんぼ砂糖漬け品質表示基準の改正について、事務局より説明願います。

島崎課長補佐 （さくらんぼ砂糖漬け品質表示基準（廃止案）について説明）

畑江部会長 乾燥マッシュポテトと同じような状況であるようですが、御意見ございましたらお願いします。

堀江委員 すごく懐かしいものを見た気がします。時代の変遷を感じました。今はお菓子も生のフルーツをのせるのが主流となっており、家庭ではさくらんぼ砂糖漬けを使わないと思いますので、事務局の提案に賛成です。

畑江部会長 他にはいかがでしょうか。皆さんもこのような御意見で御了解いただけたと思いますので、さくらんぼ砂糖漬けの品質表示基準の廃止について御了解いただいたものとさせていただきます。ありがとうございました。

アイスクリーム

畑江部会長 議題（２）のオのアイスクリーム品質表示基準の廃止について、事務局より説明願います。

島崎課長補佐 （アイスクリーム品質表示基準（廃止案）について説明）

畑江部会長 ただ今のご説明にご質問ご意見などございましたらお願い致します。

河道前委員 廃止については賛成ですが、この基準の必要性はどこにあったのでしょうか。格付率は最高でどれくらいだったのでしょうか、もしわかれば結構ですが。

島崎課長補佐

数字は手元にありませんが、20年くらい前は複数のメーカーの価格の比較的高い商品にJASマークが付いてました。JAS規格を廃止した年は格付がなかったので、JAS規格を制定してまもなくのときに格付率の高いところだと思います。

基準の必要性については、品質表示基準の資料7-4頁で、例えばフルーツアイスクリームだとかチョコレートアイスクリームについて、何%以上入っていないとそう表示できないよと定めています。今現在はこの表示で皆さんして頂いているということでございます。実際はこれ以外のものがたくさん出回っており、その場合は、7-6頁の第4条の(1)のコとかサにもとづいて、括弧して「風味」と記載します。アイスクリーム協会の方にお伺いすると、消費者からの質問が一番多いのが「風味」というのは何だという質問であり、このような表示は消費者に分かりにくいところがあります。それから、この基準で規定されている風味原料の含有率について、業界は公正競争規約の中に盛り込んでいきたいということです。また、乳等省令と重複している部分もあり、この基準を廃止したいと考えております。

加藤委員

コーヒーとナッツ、抹茶の風味原料の含有率に関する規定は品質表示基準にはありますが、公正競争規約にはありません。従いまして、基準が廃止となれば、規約を改正して盛り込みたいと考えております。

畑江部会長

他にはご意見ございませんか。長谷川委員。

長谷川委員

今回の改正についてではないのですが、業界の方がいらっしゃっているので一言だけ。アイスクリームの賞味期限は省略可になっています。アイスクリームが変質したので、メーカーのお客様相談室に電話しました。その商品も賞味期限が記載されていなかったのですが、メーカーの方は、記載したいけれども業界全体で記載しないようしているというお話でした。消費者からすると、賞味期限があると余分な廃棄物が出るという不安もありますが、できたら表示があった方がいいのかなとも思いますのでご参考までに申し上げます。

加藤委員

定められた保存方法と賞味期限はセットになっています。それ以外の保存ではどの食品も賞味期限の前にだめになります。また、定められた保存方法による日数にプラスアルファの安全日数を見込んで賞味期限を設定しています。アイスクリームは定められた方法で保存すれば品質の劣化が極めて少ない商品です。従って、賞味期限

があれば、それを過ぎれば品質が劣化してだめになるとの誤認を消費者の方に与えてしまい、また、品質に全然問題のないものまで廃棄せざるを得なくなってしまうということが起こります。私どもは、業界を挙げて流通品質の維持確保に向けて努力をしております。冷菓卸店、各店舗、流通、配送、保存倉庫、ショーケースでの温度管理を行っている。あるメーカーは、各エリアから商品を取り寄せて氷の結晶の大きさを測定したり、問屋の担当者を集めて品質管理セミナーを開いたり、また営業マンが各店舗を巡回して、先入れ先出しとか温度管理等のチェックをしております。

畑江部会長

ありがとうございました。品質表示基準の廃止についてご意見ございますか。小坂委員お願いします。

小坂委員

今後コーヒー、ナッツ、抹茶等の風味原料の含有率は公正競争規約で対応とのことですが、規約は会員にだけ適用されます。アイスクリームの市場関係者で、公正競争規約の会員はどれくらいでしょうか。

加藤委員

公正取引協議会の会員数が約220社であり、会員数が占める割合は、97、8%と考えております。それ以外は、観光牧場のソフトクリーム等で、これは元々表示がありません。表示が付いている商品は、ほとんど会員の商品と思っており、規約の改正によってほとんどがその対象となると考えております。

畑江部会長

ありがとうございました。品質表示基準の廃止についてご了承頂いたと考えてよろしゅうございますか。ありがとうございます。それではそのことをJAS調査会総会に報告致します。

閉 会

水田課長

(今後、パブリック・コメント募集、WTO通報手続を経てJAS調査会総会で審議予定である旨説明)

以 上